

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

* L'OCCITANE DE RESTAURATION se réserve le droit de modifier au dernier moment les menus en cas d'imprévu

MARS 2019

vacances scolaires



LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>THEME ORIENTAL SALADE DE BETTERAVES AU CUMIN TAJINE D'AGNEAU ET SA SEMOULE BREBICRÈME FRUIT BIO</p>	<p>TOMATE BIO / MOZARELLA / BASILIC COURMENTIER DE BŒUF BOUCHON DE COMBEBELLE MIEL FRUIT</p>	<p>SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO CHUNK PLEIN FILET DE POULET PANÉ FRICASSÉE DE HARICOTS VERTS AUX OIGNONS MIMOLETTE FRUIT BIO</p>	<p>SALADE D'AUTOMNE FILET DE HOKI NIÇOISE MÉLI MÉLO DE LÉGUMES SAUTÉS FROMAGE BLANC NATURE BIO COMPOTE DE POMME / FRAISE</p>
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>DUO DE SALADE VERTE / CHOUX FLEURS POULET SAUCE À L'ESTRAGON POMMES NOISETTES GOUDA BIO FRUIT</p>	<p>HARICOTS BEURRE EN SALADE PAUPIETTE DE VOLAILLE À L'ANCIENNE POTÉE DE PETITS POIS / CAROTTES RONDELÉ AU BLEU FRUIT BIO</p>	<p>CHOU BLANC BIO EN SALADE STEACK DE VEAU HACHÉ FORESTIÈRE GRATIN DE COURGES BISCUIT SABLÉ DES FLANDRES CRÈME CARAMEL MAISON</p>	<p>SALADE CRUDITÉS ET MER PAËLLA DE POISSON DANY CHOCOLAT FRUIT BIO</p>
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>POIREAUX EN SALADE MACARONADE DE PORC Plat de substitution : MACARONADE DE DINDE YAOURT AUX FRUITS FRUIT BIO</p>	<p>DUO DE CONCOMBRES / CAROTTES RÂPEES BIO FRICADELLES DE BŒUF SAUCE TOMATE POËLÉE FORESTIÈRE SAINT PAULIN FRUIT</p>	<p>GÂTEAU ANNIVERSAIRE SALADE DE CRUDITÉS MÉDITERRANÉENNE BLANQUETTE DE VEAU GRAND-MÈRE RIZ BLANC EDAM BIO GÂTEAU ANNIVERSAIRE</p>	<p>FEUILLETÉ PÊCHEUR FILET DE COLIN AU VELOUTÉ DE POIREAUX POËLÉE DE LÉGUMES / POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE FAISSELLE NATURE BIO CRÈME DE MARRONS</p>